

Reket



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **5 g** instant kvasca
- **prstohvat** praška za pecivo
- **220 ml** vode
- **130 ml** lakog mlijeka
- **1 kašika** maslinovog ulja

Ostalo:

- **4** bataka
- **1** jaje
- **isusam**
- **so**
- **biber**
- **mješavina** zacina

Priprema

Sjediniti brašno, kvasac, prašak za pecivo, so, pa dodati vodu, ulje i mlijeko. Zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno oko 40 minuta. U vodi, koju ste zacinjili po ukusu (so, biber, zacin) skuhati piletinu. Procijediti i prohladiti. Na pobrašnjenoj radnoj plohi tijesto podijeliti na 4 dijela. Svaki dio ovalno razvaljati, pa staviti bataka na tijesto.

Preklopiti ivice, kao na slici, pa staviti u pleh, obložen papirom. Premazati umucenim jajetom (ili samo žumancem), posuti susamom.

Peci na 200 C, da porumeni!

Ja sam radila i verziju sa integralnim brašnom!

Savet

Poslužiti toplo, uz salatu i jogurt!